

Offen

von 11:00 bis 23:00
ständig

LE CHAPIA

PORT ST DENIS
OLERON



Online-Menü

DIE CHAPIA

2025



**80 JAHRE BEFREIUNGSGENERATION
VON DER INSEL OLERON**

Scannen Sie den QR-Code, um die ganze Geschichte
der Befreiung der Insel Oléron zu erfahren:



TELLER ZUM TEILEN

Der Aperitif der Sonne

25,00 €

Tapenade (schwarze Olive), Hummus (Kichererbse), Zalouk (Aubergine), marinierte Sardellenfilets und Tzatziki (Gurke)

Die Flut

25,00 €

6 rosa Garnelen - 6 Wellhornschnellen - 6 Austern mit Zitrone, Makrelen-Rillettes, gesalzener Butter und Mayonnaise

Handwerklich hergestellter Käse

15,00 €

Cantal zwischen zwei – Bauernhaus Rocamadour – Bauernhaus Saint Nectaire - Gesalzene Butter

Die Auswahl an Wurstwaren

15,00 €

24 Monate alter Serrano-Schinken – Iberische Chorizo – Iberische Wurst – Gesalzene Butter und Essiggurken

Die Gemischten

15,00 €

Cantal – Iberische Chorizo – St. Nectaire – 24 Monate alter Serrano-Schinken – Rocamadour-Bauernhaus – Iberische Wurst

AUSTERN OLERONAISE

Austern von Maison Pattedoie
Produzent in Dolus d'Oléron

Serviert mit gesalzener Butter, Brot und Zitrone

Pro 6 - 10,80 €

Um 9 Uhr - 15,50 €

Pro 12 - 18,00 €

Pro 24 - 34,80 €



JE SUIS
CHAPIA
DE TOI

WARMER TAPAS IHRE WAHL

9,50 €

Hühnchen & Pommes

Hähnchenfilet-Nuggets serviert mit Pommes und Mayonnaise

Panierter Tintenfisch

Frittiert und serviert mit Mayonnaise und Zitrone

Fish & Chips von La Cotinière

In frittiertem Teig gegarter Seelachsfilet aus der Cotinière, serviert mit Pommes, Zitrone und Mayonnaise.

Gebratener Stint

Ideal als Aperitif oder Vorspeise, serviert mit Zitrone und Mayonnaise

Warmer Ziegenkäsesalat

Im Ofen geschmolzener Rocamadour-Bauernkäse auf einer Scheibe Brot mit einem Hauch Honig und serviert auf einem grünen Salat

Fisch- und Langustinensuppe

Ein Oléron-Rezept, serviert mit Croutons, Knoblauchzehe, geriebenem Käse und Rouille

Serrano-Kroketten

Knuspriger Mantel und zartes Herz mit einer subtilen Mischung aus Béchamel und iberischem Schinken

Schüssel Pommes

5,80 €



QU'EST CE
QU'IL A MON
CHAPIA



Allergien und **Fleischherkunft** : Informationen an der Bar erhältlich .

Die Bezahlung erfolgt an der Bar. Bitte teilen Sie uns Ihre **Tischnummer** mit . Nettopreise in Euro .

Akzeptierte Zahlungsmittel : Bankkarten – **Bargeld** – Restaurantgutscheine – Urlaubsgutscheine .

Schecks und **Essensgutscheine** in Papierform werden **nicht** akzeptiert .

KALTE TAPAS IHRE WAHL

9,50 €

Ceviche der Cotinière

Dünn geschnittenes rohes Fischfilet, frisch mariniert mit Zitrone und Olivenöl.

Kalte Muscheln mariniert nach katalanischer Art

In Weißwein gekocht und mit Piquillo-Paprika, Knoblauch und Zwiebeln, Petersilie, Koriander und Olivenöl mariniert

Vegetarische Poke Bowl

Grüner Salat – roter Quinoa – Tomaten – Karotten – Gurken – Zucchini und Zwiebeln serviert mit Olivenöl und Apfelessig

Oktopussalat , gekocht

und mariniert mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und Petersilie.

Thailändischer Garnelensalat (Yam Woon Sen)

Mischung aus Soja-Fadennudeln – Tomaten – weißen Zwiebeln – Frühlingszwiebeln – Koriander – Hühnchen und Garnelen, gewürzt mit einer Mischung aus Fischsauce, Zitronensaft und Thai-Chili.

Beef Tartare: Französisches

Charolais-Fleisch mit dem Messer geschnitten und selbst zubereitet mit Essiggurken, Zwiebeln, Kapern, Petersilie, Worcestersauce, Tabasco und serviert mit einem grünen Salat – Olivenöl und Apfelessig.

Lachstatar Gewürfeltes

Lachsfilet gemischt mit Zucchiniwürfeln und gewürzt mit Zitrone, Soja, Koriander und Sesamsamen.

Spanische Tortilla DICKES Omelett

aus in Olivenöl sautierten Kartoffeln, gewürzt mit Zwiebeln, kalt serviert mit einem grünen Salat.



ET MON
CHAPIA, TU
L'AIMES MON
CHAPIA?

SPEZIALITÄTEN

Honiggerösteter Camembert

18,00 €

Aufschnitt & Salat

Gebratene Garnelen mit Knoblauch und Petersilie

19,00 €

Tomatensalat

Muscheln mit grünem Curry und Kokosmilch aus Thailand

17,50 €

Pommes frites

Muscheln Marinière & Pommes

14,00 €

Hähnchen-Tajine mit eingelegten Zitronen und Gewürzen

18,00 €

Pommes frites

Geröstete Oktopus-Tentakeln

21,00 €

Knoblauch-Chorizo-Pasta

DESSERTS IHRE WAHL

6,50 €

Kuchen des Tages

Schokoladenmousse

Milchreis

Libanesischer Orangenblüten-Flan

Hüttenkäse mit rotem Fruchtcoulis

ITALIENISCHES

EISCREME

IHRE WAHL

5,50 €

En pot ou en cornet

Vanille

Vanille & Erdbeere

Vanille & Brownies

Vanille & Schokolade

Gesalzenes Butterkaramell

Cappuccino

Waldbeerenjoghurt



Allergien und **Fleischherkunft** : Informationen an der Bar erhältlich .

Die Bezahlung erfolgt an der Bar. Bitte teilen Sie uns Ihre **Tischnummer** mit . Nettopreise in Euro .

Akzeptierte Zahlungsmittel : Bankkarten – **Bargeld** – Restaurantgutscheine – Urlaubsgutscheine .

Schecks und **Essensgutscheine** in Papierform werden **nicht** akzeptiert .

DIE CHAPIA

MENÜS

VIADUKT-MENÜ

VORSPEISE + HAUPTGERICHT + DESSERT
+ KAFFEE ODER TEE

28,50 €

VORSPEISEN IHRER WAHL

Fisch- und Langustinensuppe

Serviert mit geriebenem Käse – Croutons – Knoblauch und Rouille

Heißer Ziegenkäse mit Honig

Serviert auf Croutons und grünem Salat

GERICHTE IHRER WAHL

Muscheln mit grünem Curry und Kokosmilch aus Thailand

Serviert mit Pommes

Hähnchen-Tajine mit eingelegten Zitronen und Gewürzen

Serviert mit Pommes

DESSERTS IHRER WAHL

Libanesischer Flan oder Milchreis oder Schokoladenmousse oder Faisselle

KAFFEE ODER TEE

Die Brücke der Insel Oléron wurde 1966 eröffnet.
Länge der Struktur: 2.862 m Breite des Decks: 10,92 m 45 Pfeiler: 15 Pfeiler immer im Wasser und 30 bei Ebbe sichtbar 4 schiffbare Durchgänge mit mindestens 15,10 m Durchfahrts Höhe **Quelle** : Das Département Charente Maritime

JUPITER-MENÜ

VORSPEISE + HAUPTGERICHT + DESSERT

17,50 €

EINGANG

Makrelen-Rillettes

Serviert mit geröstetem Brot

WOHNUNG

Marinierte Hähnchenstreifen-Spieße mit Gewürzen

Serviert mit einem Tomatensalat

NACHTISCH

Faisselle mit rotem Fruchtcoulis * Für jede Änderung wird ein Zuschlag von 5 € erhoben.



In diesem Jahr feiern wir den 80. Jahrestag der Befreiung der Insel Oléron. Am 30.

April 1945 um 2 Uhr morgens begann die Operation Jupiter. General Marchand beschloss, schnell zu handeln: Die deutschen Streitkräfte waren zerschlagen, und er durfte ihnen keine Zeit geben, sich neu zu formieren. Verstärkung konnte ihn im Laufe der Nacht über die Landungsrampen von La Brée erreichen.

Allergien und **Fleischherkunft** : Informationen an der Bar erhältlich .

Die Bezahlung erfolgt an der Bar. Bitte teilen Sie uns Ihre **Tischnummer** mit . Nettopreise in Euro .

Akzeptierte Zahlungsmittel : Bankkarten – **Bargeld** – Restaurantgutscheine – Urlaubsgutscheine .

Schecks und **Essensgutscheine** in Papierform werden **nicht** akzeptiert .

COCKTAILS IHRER WAHL

9,50 €

DIE SPRITZ-KOLLEKTION

Das Original

Select – Sprudelwasser – Sprudelwasser – Olive

Der Klassiker

Aperol – Sprudelwasser

Das Oléronais

Olérange - Sprudelwasser



DIE MULE-KOLLEKTION

Moscow Mule

Wodka – Limette – Ginger Ale

London Mule

Gin – Limette – Ginger Ale

Oléron Mule

Cognac – Limette – Ginger Ale



DIE MOJITO-KOLLEKTION

Der Klassiker

Rum – Limette – Sprudelwasser –
frische Minze – Angostura



Die Passion

Rum – Passionsfruchtpüree – Limette –
Sprudelwasser – frische Minze – Angostura

Die Erdbeere

Rum – Erdbeerpüree – Limette – Sprudelwasser –
frische Minze – Angostura

COCKTAILS ALKOHOLFREI

6,00 €

Spritz Venezia

Virgin Mojito

Fruchtsaftmischung

KLASSISCHE COCKTAILS

Irish Coffee

Whisky – Kaffee – Kaffeeikör – Rohrzuckersirup – Schlagsahne

Espresso Martini

Wodka – Kaffeeikör – Espresso – Rohrzuckersirup

Basilikum-Smash

Gin – Zitronensaft – Rohrzuckersirup – frisches Basilikum



Negroni

Campari – roter Wermut – Gin

Long Island

Wodka – Gin – Rum – Triple Sec – Tequila – Zitronensaft – Cola

SIGNATURE-COCKTAILS

JP's Sangria Rotwein –

Cognac – Cointreau – Portwein –
Orangensaft und Zitronensaft

Der Seb

Weißer Rum – Passionsfruchtpüree – Apfelsaft

Der Penny

Gin – Grapefruitsaft – Grapefruitsirup – Tonic

Der Sam

Pineau Rouge – Mirabellenbrand – Cranberrysaft – Apfelsaft
– Erdbeersirup

Der Tibo

Red Pineau – Tequila – Grapefruitsirup – Limette –
Mineralwasser

Das Juwel

Red Pineau – Cognac – Cranberrysaft –
Himbeersirup – Limette



Alkoholmissbrauch ist gefährlich für Ihre Gesundheit, konsumieren Sie in Maßen .

Die Bezahlung erfolgt an der Bar. Bitte teilen Sie uns Ihre **Tischnummer** mit . Nettopreise in Euro .

Akzeptierte Zahlungsmittel : Bankkarten – **Bargeld** – Restaurantgutscheine – Urlaubsgutscheine .

Schecks und **Essensgutscheine** in Papierform werden **nicht** akzeptiert .

Limonaden und Säfte

| | |
|-------------------------|--------|
| Perrier 33 cl | 3,80 € |
| Coca Classic 33 cl | 3,80 € |
| Coca Zero 33 cl | 3,80 € |
| Orangina 33 cl | 3,80 € |
| Schweppes Tonic 33 cl | 3,80 € |
| Schweppes Citrus 33 cl | 3,80 € |
| Schweppes Zitrone 33 cl | 3,80 € |
| Eistee 33 cl | 3,80 € |
| Limonade 25 cl | 2,00 € |
| Diabolo 25 cl | 2,50 |

Zur Auswahl: Grenadine – Pfirsich – Orgeat –
Minze - Erdbeere - Himbeere -

Grapefruit – Zitrone – Veilchen

Wassersirup 25 cl 2,00 €

Zur Auswahl: Grenadine – Pfirsich – Orgeat –
Minze - Erdbeere - Himbeere -

Grapefruit – Zitrone – Veilchen

Fruchtsaft 25 cl 4,50 €

Zur Auswahl: Aprikose – Ananas – Apfel –
Tomate

Frisch gepresste Orange 5,30 €

Frisch gepresste Zitrone 5,50 €

GEWÄSSER

| | |
|----------------------|--------|
| San Pellegrino 50 cl | 5,00 € |
| Vittel 50 cl | 3,50 € |

DIE KOLLEKTION

Rum-Arrangement

2 CL - IHRE WAHL

Grüne Chillischote

Victoria Ananas & Limette

Kaffee & Haselnuss

Mango & Ananas

Ingwer & Chili & Limette

Apfel & Birne & Pfeffer

Birne & Vanille & Safran



3,00 €

VERDAUUNGSMITTEL

5 cl

| | |
|-----------------------|--------|
| Alter Cognac Oléron | 6,00 € |
| Whiskylikör | 5,00 € |
| Minzlikör | 5,00 € |
| Karamell-Cognac-Likör | 5,00 € |
| Lagerfeuersaft | 6,50 € |

DIE ATMOSPHÄRE

6,00 €

Whisky – Wodka – Gin

Tequila – Rum (4 cl)

15 cl Getränkezusatz nach Wahl:

Cola – Tonic – Apfelsaft – Orangensaft

Die Flasche Alkohol 70,00 €

Ihrer Wahl 70

cl + 3 Zusätze Ihrer Wahl

DER SCHÜTZE

Rezept nach Lust und Laune 2 cl

Die Einheit (1 Schütze) 3,00 €

Der Zähler (12 Schützen) 30,00 €

**DIE KOLLEKTION**

RUM DER WELT

2 cl

4 cl

Clemens 4,00 € 8,00 €

Martinique

Millionär 4,50 € 9,00 €

Peru

El Dorado 4,50 € 9,00 €

Britisch-Guayana

Kaiserjubiläum 4,50 € 9,00 €

Mauritius – Cognac Barrel Finish

Emperor Private Collection 6,00 € Mauritius – Baric 12,00 €

Finish Château Pape Clément

Botran 4,50 € 9,00 €

Guatemala

Alkoholmissbrauch ist gefährlich für Ihre Gesundheit, konsumieren Sie in Maßen .

Die Bezahlung erfolgt an der Bar. Bitte teilen Sie uns Ihre **Tischnummer** mit . Nettopreise in Euro .

Akzeptierte Zahlungsmittel : Bankkarten – **Bargeld** – Restaurantgutscheine – Urlaubsgutscheine .

Schecks und **Essensgutscheine** in Papierform werden **nicht** akzeptiert .



Biere vom Fass

| | 25 cl | 50 cl | 15 cl |
|-------------------------------------|--------|--------|--------|
| Carlsberg – Blondes Bier – Dänemark | 4,50 € | 9,00 € | 2,50 € |
| 1664 – Weißbier – Elsass | 4,50 € | 9,00 € | 2,50 € |
| Pietra – Bernsteinbier – Korsika | 4,50 € | 9,00 € | 2,50 € |
| Feder | 4,00 € | 7,50 € | 2,00 € |
| Monaco | 4,20 € | 7,80 € | 2,10 € |
| Picon-Ergänzung | 0,75 € | 1,50 € | 0,50 € |
| Sirup-Ergänzung | 0,50 € | 0,50 € | 0,50 € |

FLASCHENBIER 33 CL

| | |
|-------------------------|--------|
| Limoncello-Stein | 7,00 € |
| Fort Boyard Russe | 7,00 € |
| Fort Boyard IPA | 7,00 € |
| Fort Boyard Brune | 7,00 € |
| Blonder Chouffe | 7,00 € |
| 1664 Alkoholfreies Bier | 5,00 € |

APERITIFS

| | |
|---|--------|
| Pineau d'Oléron – 10 cl <small>Wahlweise Weißwein, Rotwein oder Rosé</small> | 5,00 € |
| Pineau Oléron Verkostungstrio <small>Weiß - Rot und Rosé (3 x 2 cl)</small> | 4,00 € |
| Ti-Punch 5 cl <small>Weißer Rum Bologna – Limette – Rohrzuckersirup</small> | 5,00 € |
| Ricard 2 cl | 2,50 € |
| Jack Daniel's 4 cl | 7,50 € |
| Brut Cider 25 cl | 5,00 € |
| Roséwein 10 cl | 4,00 € |
| Pfirsich oder Grapefruit <small>Pfirsichcreme oder Grapefruitsirup</small> | 4,00 € |
| Weißwein 10 cl <small>Schwarze Johannisbeere oder Pfirsich oder Brombeere Schwarze Johannisbeercreme, Pfirsichcreme, Brombeercreme</small> | 4,00 € |
| Sekt 10 cl <small>Natur oder Schwarze Johannisbeere oder Pfirsich oder Brombeere</small> | 5,00 € |

TEES UND NATÜRLICHE AUFGÜSSE

| | |
|--------------------------------|--------|
| Earl Grey Schwarztee | 3,00 € |
| Grüner Minztee | 3,00 € |
| Jin Xuan Oolong-Tee (Blätter) | 4,00 € |
| Ruan Zhi Oolong-Tee (Blätter) | 4,00 € |
| Osmanthus Oolong-Tee (Blätter) | 4,00 € |
| Eisenkraut (Blätter) | 4,00 € |

CAFÉS UND SCHOKOLADE

| | |
|--|--------|
| Espresso oder entkoffeiniert | 2,00 € |
| Langer Kaffee <small>(heiß oder kalt)</small> | 2,00 € |
| Doppelter Espresso | 3,90 € |
| Haselnusskaffee | 2,10 € |
| Großer Café au lait (warm oder kalt) | 4,50 € |
| Großer Wiener Kaffee (heiß oder kalt) | 4,50 € |
| Große Schokolade (heiß oder kalt) | 4,50 € |
| Große Wiener Schokolade (heiß oder kalt) | 4,50 € |



Alkoholmissbrauch ist gefährlich für Ihre Gesundheit, konsumieren Sie in Maßen .

Die Bezahlung erfolgt an der Bar. Bitte teilen Sie uns Ihre **Tischnummer** mit . Nettopreise in Euro .

Akzeptierte Zahlungsmittel : Bankkarten – **Bargeld** – Restaurantgutscheine – Urlaubsgutscheine .

Schecks und **Essensgutscheine** in Papierform werden **nicht** akzeptiert .

WEINE IHRER WAHL

Eine sorgfältige Auswahl an Qualitätsweinen zum besten Preis für eine Entdeckungsreise und ein Sommererlebnis.

| | |
|-------------------------|----------------|
| Flasche (75 cl): | 23,00 € |
| Karaffe (50 cl): | 16,00 € |
| Glas (12 cl): | 5,50 € |

WEISSWEIN

Der Seeigel

IGP Côtes de Gascogne – Maison Fontan

Muscadet auf Hefe

AOP Sèvre et Maine – Domaine de Velter

Original YX4

VDF Oléron – Weinberg Pradère

Die große Blaue

IGP Méditerranée – Gerard Bertrand

Kreuz von Marsans

AOC Bordeaux Doux – Les Chais de Rions

ROSÉWEIN

Strandgeist

IGP Méditerranée – Winzer von St. Tropez

Coti One

IGP Oléron – Weinberg Pradère

Grau - Weiß

IGP Pays d'Oc – Gerard Bertrand

Terra Santa

IGP Isle of Beauty - Korsika



ROTWEIN

Rinderrippe

IGP Pays d'Oc – Gourmet Vater & Sohn

Julienas

AOP Juliéna – Les Mouilles Maison Barton

YW6-Geheimnisse

VDF Oléron – Weinberg Pradère

Der Wolfsjäger

AOP Bordeaux – Maison Lurton

Champagner und Sekt

Funkelndes Weiß

Haus der Witwe Lalonde

25,00 €

Brut Champagne

Premier Cru Maison Louis Tolle

40,00 €

DER KELLER DES CHEFS

The Boss's Choice 2025, nur flaschenweise.

ROTWEIN

Schloss Lilian Ladouys

45,00 €

AOC St. Estèphe – Jahrgang 2016

Adler-Anwesen

35,00 €

IGP Haute Vallée de l'Aude – Jahrgang 2023

Gerard Bertrand

Heiliger Josef

45,00 €

AOC Saint Joseph - Jahrgang 2022

Pichon-Haus

Pic Saint-Loup

30,00 €

AOP Pic St Loup – Jahrgang 2023

Gerard Bertrand

WEISSWEIN

Château Hostens Picant

30,00 €

AOC Sainte Foy Côtes de Bordeaux

Jahrgang Die jungen Damen

Chablis

35,00 €

AOP Chablis - Domaine Christophe CAMU

Sancerre Der Barmherzige Gott

35,00 €

AOC – Domaine Bailly Reverdy

Adler-Anwesen

35,00 €

IGP Limoux – Gerard Bertrand

ROSÉWEIN

Schloss Sainte Marguerite

35,00 €

Klassifiziertes Wachstum

AOC Côtes de Provence – Symphonie

M von Minuty

35,00 €

AOP Côtes de Provence – Moët Hennessy

Champagner und Sekt

Crémant de Bordeaux

30,00 €

AOP Blanc de Blancs – Domaine Celene

Champagner Brut Blanc de Blancs

60,00 €

AOC Vintage 2017 – Nicolas Feuillatte

Alkoholmissbrauch ist gefährlich für Ihre Gesundheit, konsumieren Sie in Maßen .

Die Bezahlung erfolgt an der Bar. Bitte teilen Sie uns Ihre **Tischnummer** mit . Nettopreise in Euro .

Akzeptierte Zahlungsmittel : Bankkarten – **Bargeld** – Restaurantgutscheine – Urlaubsgutscheine .

Schecks und **Essensgutscheine** in Papierform werden **nicht** akzeptiert .

Abbildungen **unverbindlich** .